



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

URFA PEYNİRLİ YEŞİL POĞAÇA

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 125 gr. oda sıcaklığında tereyağı
- 2 adet yumurta (birinin sarısı dışı için)
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı kaymak
- 1 yemek kaşığı toz mahlep
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Maydanoz
- Dereotu
- Yeşil biber
- 1 kase Urfa peyniri
- 2 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

Maydanoz, dereotu ve yeşil biberi minik minik doğruyoruz. Üzerine diğer tüm malzemeleri ilave edip hamuru yoğuruyoruz. Bezelere ayırıp üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. Turbo ayarlı fırında 185 derecede pişiriyoruz.

